THANE HOUSEWARES

FlavorWave OVEN®

TURBO

MANUEL D'UTILISATION

FlavorWave OVEN®

TURBO

THANE HOUSEWARES™

Thane International, Inc.,
La Quinta, CA 92253
www.thane.com

Thane Direct Canada, Inc.,
Toronto, ON
www.thane.ca

Thane Direct UK Ltd.,
Admail ADM3996, London,
W1T 1ZU
www.thanedirect.co.uk

FABRIQUÉ AUX É.-U., THANE HOUSEWARES est une marque de commerce déposée de Thane International, Inc.
Copyright, ©2007 par THANE INTERNATIONAL, INC

FWT-T-FRE 21/04/08

NOTE :

THANE HOUSEWARES™

MANUEL D'UTILISATION

Merci...

Toute l'équipe de Thane Housewares souhaite vous remercier d'avoir acheté le FLAVORWAVE OVEN® TURBO.

Cet appareil de cuisson vous permettra de cuisiner des repas sains et savoureux pendant plusieurs années. Nous avons travaillé d'arrache-pied pour en faire le meilleur appareil de cuisson disponible et l'avons ajouté à notre famille de produits de qualité pour la maison seulement après l'avoir soumis à des essais complets.

Profitez bien de votre FLAVORWAVE OVEN® TURBO.

... et encore une fois, merci.

NOTE :

GUIDE DE DÉPANNAGE

LE FOUR NE VEUT PAS S'ALLUMER	• Vérifiez si le cordon d'alimentation est branché dans une prise de courant alternatif. • Assurez-vous que la prise de courant est opérationnelle. • Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à 60 minutes et revenez à la durée désirée. • Assurez-vous que le thermostat est réglé à la température désirée. • Descendez complètement la poignée de transport. NOTE: Cette poignée sert d'interrupteur de sécurité. Le four ne peut pas fonctionner si elle est en position verticale.
LE FOUR NE CHAUFFE PAS	• Vérifiez que le thermostat est réglé à une température suffisamment élevée.
LE COUVERCLE OU LE BOL DE VERRE EST FISSURÉ	• Commandez des pièces de rechange du département des services.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Poids :	9,5 kg
Diamètre du bol :	305 mm
Capacité du bol :	11 litres
Profondeur du bol :	167 mm
Étendue de température de cuisson :	65ºC-260ºC (50ºF- 500ºF)
Voltage/Cycles :	110V/120V - 60Hz 220V/240V - 60Hz
Puissance :	1300W

FlavorWave OVEN TURBO

TABLE DES MATIÈRES

I. Introduction 5

Consignes de sécurité importantes . . . . . .4 - 5

II. Utiliser votre four 6

Schémas du produit et des accessoires (AX-767MH) . . .6 - 7

Schéma du montage des pièces 7

Avant de commencer à cuisiner 8

Comment utiliser le FLAVORWAVE Turbo (AX-767MH) 9

Nettoyer votre four 10

Schémas du produit - FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH) 11

Comment utiliser le FLAVORWAVE Turbo Platinum (AX-797DH) . . . . . .12 - 13

III. Conseils utiles 14

Un mode de vie plus sain 14

Conseils de cuisson . . . . . .14 - 15

Choisir vos aliments 16

Préparation et présentation des aliments 16

V. Guide de référence 17

Guide de dépannage 18

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, particulièrement en présence d'enfants, des consignes de sécurité fondamentales doivent toujours être respectées, incluant les suivantes : **Lisez toutes les instructions, mises en garde et avertissements avant d'utiliser l'appareil.**

⚠ POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BRÛLURE, D'ÉLECTROCUTION, D'INCENDIE OU DE BLESSURE.

1. Ne placez pas l'appareil à un endroit où il est susceptible de tomber ou d'être jeté dans l'eau ou dans un autre liquide.
2. N'essayez pas d'atteindre un appareil qui est tombé dans l'eau. Débranchez-le immédiatement!
3. Placez toujours la poignée à la position OFF avant de brancher ou de débrancher le four.
4. Placez le four bien à plat au centre du comptoir ou du plan de travail.
5. Débranchez toujours le four avant d'essayer de le déplacer.
6. Mettez le couvercle du FLAVORWAVE OVEN® TURBO bien en place avant d'allumer l'appareil.
7. Éteignez toujours le four avant d'enlever le couvercle et placez toujours le couvercle sur le support à couvercle. Ne le déposez jamais directement sur le comptoir. Laissez toujours au moins cinq (5) centimètres entre le couvercle et le dessus du comptoir ou des autres surfaces.
8. Utilisez vos deux mains lorsque vous déplacez le four.
9. Assurez-vous que le couvercle ne soit jamais mouillé.
10. Le four ne doit pas être placé près d'un mur (lorsqu'il est en marche).
11. Ne touchez pas au bol en verre, au couvercle ou à quelque partie du bloc chauffant lorsque le four fonctionne. L'air à l'intérieur du dôme de cuisson atteint une température d'environ 260°C/500°F, ce qui rend la surface très chaude et peut causer des brûlures.
12. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage par des personnes (incluant les enfants) ayant des habiletés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été supervisées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne leur ait donné des directives sur l'utilisation de cet appareil.
13. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
14. Utilisez cet appareil pour les fins décrites dans ce manuel et auxquelles il a été conçu. N'utilisez aucun accessoire qui n'est pas recommandé par le fabricant. Ils pourraient causer des incendies, des chocs électriques ou des blessures.
15. N'utilisez jamais cet appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement, s'il a été échappé ou endommagé, ou encore s'il a été échappé dans l'eau. Retournez l'appareil à un centre de service à la clientèle autorisé pour une inspection, une réparation ou un réglage.
16. • Pour le FLAVORWAVE Oven Turbo modèle AX767MH : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire de service ou des personnes de même qualification pour éviter les dangers.
    • Pour le FLAVORWAVE Oven Turbo Platinum modèle AX797DH : si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez commander un cordon de rechange au centre de service où vous avez acheté le produit.
17. N'utilisez pas à l'extérieur ou encore lorsque des produits en aérosol (vaporisateurs) sont utilisés ou lorsque de l'oxygène est administrée.
18. Ne laissez pas le cordon pendre sur le coin d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
19. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou à proximité d'un tel brûleur ni dans un four chaud.
20. Ne déplacez pas l'appareil s'il contient des aliments chauds. Soyez extrêmement prudent quand vous enlevez le couvercle, le bol de verre et les grilles de cuisson.

GUIDE DE REFERENCE

• Les temps de cuisson énumérés ne sont que des références • les aliments doivent être retournés pendant le cycle de cuisson.
• Le temps de cuisson peut varier selon le type d'aliments, le poids, le volume et la texture.

ALIMENTS	TEMPS DE CUISSON	TEMPERATURE INTERNE DES ALIMENTS	REGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DU FOUR	CONSEILS POUR FAIRE CUIRE ET SERVIR
Nourriture fraîche	*Aliments congelés*			
VIANDES ET POISSON				
Rôti de côtes de boeuf	28 minutes par livre (mi-saignant)	63°C (145°F)	205°C (400°F)	Faire griller sur la grille inférieure, garnir de pâte de tomates
	31 minutes par livre (à point)	71°C (160°F)	205°C (400°F)	Faire griller sur la grille inférieure, garnir de pâte de tomates
Pain de viande (908 g – 2 lb)	50 à 60 minutes	73°C (163°F)	175°C (350°F)	
Hamburgers – 4 boulettes	16 minutes (saignant)	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
(115 g chacune – 1/4 lb)	18 minutes (à point)	70°C (158°F)	205°C (400°F)	
	20 minutes (bien cuit)	75°C (167°F)	205°C (400°F)	Faire griller sur la grille supérieure
Hot-dogs (1 1/2 à 2 oz chacun)	10 minutes		205°C (400°F)	
Bifteck de faux-filet ou d'aloyau	26 minutes (10 min par côté) - (saignant)	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Grille supérieure
(2,5 cm d'épaisseur)	31 minutes (12 min par côté) - (à point)	70°C (158°F)	205°C (400°F)	Grille supérieure
Vivaneau (entier)	31 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Darne de saumon	26 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)	
Crevette grillée	12 à 14 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Peler et placer 6 à 8 crevettes sur chaque brochette
Queues de langouste	18 minutes	65°C (149°F)	205°C (400°F)	Enlever et jeter la coquille. Grille supérieure
Rôti de longe de porc	29 minutes par livre	73°C (163°F)	185°C (360°F)	Grille inférieure
Côtelettes de porc (1,25 cm d'épaisseur)	10 à 16 minutes	73°C (163°F)	240°C (460°F)	Grille supérieure
Galettes de saucisse (454 g – 1 lb)	16 minutes	73°C (163°F)	200°C (390°F)	Grille supérieure
Gigot d'agneau	Saignant - 26 minutes par livre	65°C (149°F)	200°C (390°F)	Faire cuire à 240 °C pour les 20 premières minutes
	À point - 31 minutes par livre	70°C (158°F)	200°C (390°F)	
	Bien cuit - 36 minutes par livre	75°C (167°F)	200°C (390°F)	
Côtelettes d'agneau	21 minutes (à point)	71°C (160°F)	205°C (400°F)	
Poisson pané (congelé)	11 à 13 minutes de moins que les directives sur l'emballage	11-13	175°C (350°F)	Faire griller sur la grille supérieure
Bacon (454 g – 1 lb)	12-16 minutes	15-18	175°C (350°F)	Faire griller sur la grille inférieure
POULET (1,5 kg – 3 1/2 lb)				
Quart	31 minutes	35	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Grille inférieure. Badigeonner de sauce,
Moitié	41 minutes	45	82°C (180°F)	240°C (460°F)	si désiré, pendant les 10 dernières minutes
Entier	21 minutes par livre	25	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Grille inférieure
Poitrines de poulet	26 à 31 minutes	31-35	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Grille inférieure
Dinde (non farcie)	26 à 31 minutes par livre	31-35	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Assaisonner avant de rôtir
Poitrine de dinde (moitié, 1,35 kg – 3 lb)	45 à 60 minutes	60-70	82°C (180°F)	240°C (460°F)	Assaisonner avant de rôtir
Poulet de Cornouailles	26 minutes par livre	29	82°C (180°F)	240°C (460°F)	
LÉGUMES				
Patate au four (de 6 à 8 oz)	41 minutes		85°C (185°F)	205°C (400°F)	Grille inférieure. Vaporiser la grille avec un enduit antiadhésif
Maïs en épi (4 épis) non épluchés	26 minutes	30	60°C (140°F)	205°C (400°F)	Grille inférieure. Ne pas éplucher et les tremper dans l'eau.
Frites	16 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes (vaporisez un peu d'huile pour que les frites soient plus brunes)	18-20	85°C (185°F)	230°C (450°F)	Grille inférieure. Vaporiser la grille avec un enduit antiadhésif

CHOISIR VOS ALIMENTS

VIANDE

Boeuf : choisissez de la viande riche, rouge et de bonne texture avec une mince couche de gras (qui donne une apparence marbrée). Achetez des pièces entières et coupez-les à votre goût – vous pouvez ainsi économiser beaucoup.

Agneau : choisissez de la viande maigre. La viande doit être molle, rouge-rosée et de bonne texture.

Porc : choisissez de la viande maigre. La viande doit être très rosée, de bonne texture et doit avoir une odeur fraîche.

POISSON

Entier : ne choisissez que des poissons frais avec les yeux entiers et clairs ainsi que des branchies brillantes. C'est un signe indéniable de fraîcheur. De plus, les écailles doivent être brillantes et propres, pas visqueuses. Le poisson doit sembler fraichement sorti de la mer et doit sentir le poisson frais. La chair doit être ferme et rebondir au toucher.

Filets : ne choisissez que les filets fermes sans décoloration et qui ont une agréable odeur marine. Les filets ne doivent pas être plats ou mous et ne doivent pas laisser échapper d'eau au toucher.

VOLAILLE

Ne choisissez que de la viande ou des oiseaux frais. La volaille doit sembler fraîche au regard et à l'odeur.

LÉGUMES ET FRUITS

Choisissez des fruits fermes presque murs; soyez à l'affut des meurtrissures et des imperfections. La couleur doit être claire et brillante. Les légumes doivent être croustillants et colorés. Essayez d'éviter les légumes vendus comprimés dans une pellicule de plastique : ils se gâteront vite. N'utilisez jamais des légumes mous ou flasques.

PRÉPARATION ET PRÉSENTATION DES ALIMENTS

PRÉPARATION

Une préparation soignée donne des repas appétissants, sains et délicieux. Enlevez toujours le surplus de gras. Nettoyez et arrangez les légumes et les garnitures en enlevant les meurtrissures et les imperfections. N'utilisez que les viandes et les légumes les plus frais. Assurez-vous toujours que toutes les viandes sont cuites au bon moment. Il faut généralement commencer la cuisson à des moments différents. Ceci doit être planifié à l'avance.

PRÉSENTATION

Essayez quelques-uns de ces trucs intéressants pour remettre de la vie sur votre table et faire de chaque repas une fête :

- Tranchez une miche de pain fraîchement cuite ou des petits pains. Mettez les tranches dans un panier doublé de napperons colorés. Servez avec du beurre ou de la margarine ramollis mélangés à du fromage râpé, du sel d'ail ou à votre épice préférée.
- Les repas principaux sont plus attirants quand ils sont présentés dans une grande assiette, entourés de branches de persil frais, de copeaux de carottes (faits avec un économe) et de radis en rosettes.
- Servez les sauces dans de la jolie vaisselle en porcelaine ou de la verrerie. Mettez-y une louche et mettez le plat dans une assiette sur la table pour que les invités puissent facilement le faire circuler.
- Des fleurs sur la table font toujours leur effet. Mais à la rigueur, vous pouvez utiliser un assemblage de vos figurines ou de vos plantes d'intérieur préférées.
- Les chandelles donnent une ambiance détendue à un repas. Alors, éteignez les lumières et laissez le charme opérer. Faites flotter de petites chandelles plates dans un grand bol transparent rempli d'eau. Le résultat est magique.

21. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement; il est conçu afin de recevoir des quantités familiales. Il n'est pas adapté à un usage continu ou commercial.
22. Ne démontez pas ce produit. Il ne contient aucune pièce utilisable par le propriétaire.
23. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
24. Utilisez la poignée pour soulever le couvercle de la base.
25. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées fournies.
26. Mettez l'appareil à la position OFF avant d'enlever le couvercle pour vérifier ou retourner les aliments. Le couvercle et le bloc de chauffage/commande doivent être placés sur le support à couvercle.
27. Soyez prudent lorsque vous vidangez le gras chaud.
28. Cet appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

I. INTRODUCTION

L'HISTOIRE DU FLAVORWAVE OVEN® TURBO

UNE MÉTHODE DE CUISSON RÉVOLUTIONNAIRE™

Grâce au FLAVORWAVE OVEN® TURBO, vous pouvez préparer des repas délicieux et sains en deux fois moins de temps qu'avec les méthodes traditionnelles. Notre approche révolutionnaire de certaines méthodes consacrées permet d'obtenir des résultats supérieurs.

Les chefs professionnels savent depuis longtemps qu'ils peuvent améliorer les appareils de cuisson traditionnels en utilisant un ventilateur pour accélérer la circulation de l'air chaud dans le four. Ce four à convection traditionnel est composé d'un ventilateur fixé sur un côté d'une boite de métal.

Le FLAVORWAVE OVEN® TURBO améliore la cuisson par convection traditionnelle des façons suivantes :

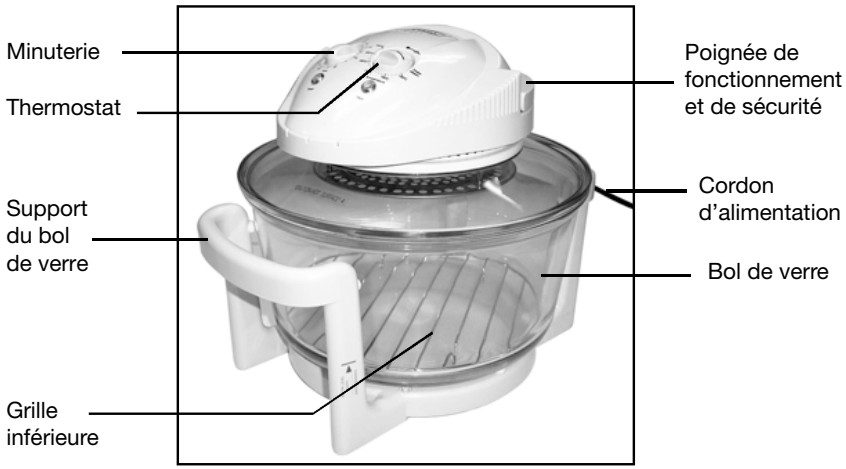
- Le bol du FLAVORWAVE OVEN® TURBO est fait de verre, pas de métal, afin que vous puissiez clairement voir tous les côtés des aliments que vous faites cuire.
- Le FLAVORWAVE OVEN® TURBO combine les avantages d'un bol circulaire et d'un ventilateur fixé dans le couvercle. Ainsi, les courants d'air chaud descendent vers les aliments, tournent autour des parois du bol et remontent vers le ventilateur. Un flot semblable à une tornade est créé. L'air en mouvement constant et super chauffé cuit et brunit les aliments rapidement et en profondeur.
- Le FLAVORWAVE OVEN® TURBO utilise des grilles de cuisson qui vous permettent de faire cuire des aliments sur deux étages à la fois. De plus, quand la viande, la volaille et les poissons sont cuits sur la grille inférieure, le gras et les huiles tombent à travers la grille. Vous cuisinerez donc des repas plus légers et plus nutritifs.

II. UTILISER VOTRE FLAVORWAVE OVEN® TURBO

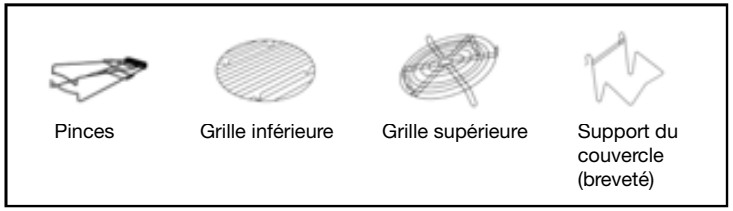
SCHÉMA DU PRODUIT ET DES ACCESSOIRES

FLAVORWAVE OVEN® TURBO

(AX-767MH)



ACCESSOIRES STANDARDS



- **PRÉPARER UN REPAS COMPLET EN UNE ÉTAPE**
  En utilisant deux grilles de hauteurs différentes, il est facile de cuisiner un repas complet en une étape. Souvenez-vous que les divers aliments ayant des poids différents demandent des durées de cuisson différentes. Prévoyez. Placez les aliments qui prennent plus de temps à cuire sur la grille inférieure. Plus tard, pendant la cuisson, placez les autres aliments sur la grille supérieure. Ainsi, votre repas complet de viande, de patates et de légumes cuit ensemble et tout sera prêt en même temps.
- **PLACEZ LES ALIMENTS POUR UNE CUISSON OPTIMALE**
  Quand vous placez les différents aliments sur les grilles, assurez-vous de laisser au moins 1,25 cm entre les aliments et les parois du bol de verre. Cet espace permet à l'air de circuler librement dans le four. Évitez également d'empiler les aliments pour en faire cuire une plus grande quantité en même temps. L'air chaud doit circuler librement pour cuire les aliments adéquatement.
- **GARDER LES ALIMENTS CROUSTILLANTS**
  Quand les aliments sont cuits, fermez le thermostat, mais laissez fonctionner le ventilateur. Vos aliments resteront chauds et croustillants.
- **POUR RENDRE LE NETTOYAGE ENCORE PLUS FACILE**
  Avant la cuisson, vaporisez un enduit antiadhésif dans le four, sur les grilles et dans les plats. Il sera encore plus facile de nettoyer le gras et les saletés après la cuisson.
- **ADAPTER LES RECETTES**
  En règle générale, lorsque vous suivez des recettes conçues pour un four conventionnel, les températures demeurent les mêmes, mais le temps de cuisson est réduit. Les temps de cuisson dans les recettes de ce manuel devraient servir de guide. Vous devez déterminer si votre pièce de viande pèse plus ou moins que celle utilisée dans la recette et modifier légèrement le temps de cuisson en conséquence. Si vous utilisez le FLAVOR WAVE OVEN® TURBO pour la première fois, nous vous conseillons de prendre un thermomètre à viande. Surveillez la cuisson à travers le bol de verre. Bientôt, vous pourrez facilement adapter vos recettes préférées au FLAVOR WAVE OVEN® TURBO.
- **FAITES PRÉCHAUFFER LE FOUR (lorsqu'on le recommande dans le livre de recettes)**
  Pour une cuisson optimale, faites préchauffer votre four à 250°C (480°F) pendant six (6) minutes avant la cuisson.
- **TEMPS DE CUISSON**
  Les temps de cuisson inscrits dans ce manuel peuvent varier selon le volume, le poids et la masse de l'aliment ou selon que vous désirez des aliments plus ou moins croustillants.
- **N'ÉPLUCHEZ PAS LE MAÏS AVANT LA CUISSON.**

III. CONSEILS UTILES

UN MODE DE VIE PLUS SAIN

Grâce au FLAVORWAVE OVEN® TURBO, vous cuisinez toujours avec de l'air chaud (rôtissage à sec) et les aliments sont suspendus sur la grille. Par conséquent, la rétention de gras est réduite au minimum, ce qui signifie que vous consommez moins de calories, de gras et de cholestérol et que vous adoptez un mode de vie plus sain.

Vous découvrirez qu'avec le FLAVORWAVE OVEN® TURBO, il n'est pas nécessaire d'ajouter du gras, de l'huile, du beurre ou de la margarine pour la majorité des recettes. Vous pouvez toutefois en ajouter si vous le désirez.

Nous vous recommandons de suivre les étapes suivantes pour améliorer encore plus votre état de santé :

1. Mangez quotidiennement des aliments variés et provenant de tous les groupes alimentaires.
2. Mangez moins de beurre, de gras et de sauces.
3. Mangez moins de sucre et de sucreries.
4. Mangez beaucoup de fruits et de légumes (de préférence cuits à la vapeur).
5. Buvez de l'alcool avec modération.
6. Buvez beaucoup d'eau tous les jours.
7. Utilisez moins d'aliments transformés. Privilégiez les aliments frais.
8. Mangez de moins grandes portions, mais mangez de façon régulière.
9. Utilisez du gras, de l'huile, du beurre et de la margarine avec modération.
10. Utilisez le sel avec modération.
11. Rôtissez vos aliments à sec le plus souvent possible.

CONSEILS DE CUISSON

POUR OBTENIR LE MEILLEUR RENDEMENT DE VOTRE FLAVORWAVE OVEN® TURBO, RAPPELEZ-VOUS LES QUELQUES CONSEILS DE CUISSON SUIVANTS…

- **SELON LE TYPE D'ALIMENT, LE POIDS, LE VOLUME ET LA TEXTURE, LES ALIMENTS DEVRAIENT ÊTRE RETOURNÉS PENDANT LE CYCLE DE CUISSON.**
- **SI POSSIBLE, PLACEZ LES ALIMENTS DIRECTEMENT SUR LA GRILLE.** La cuisson sur la grille permet à l'air chaud de circuler librement autour des aliments, offrant une cuisson rapide et égale sans avoir à tourner les aliments.

FlavorWave OVEN® TURBO

ACCESSOIRES EN OPTION

Plaque à grillades

Avec son fini antiadhésif, elle est conçue pour les grillades. Placez la plaque à grillades sur la grille supérieure et chauffez à la température maximale pendant environ 5 minutes. Déposez-y ensuite les morceaux de viande cuits et vous obtiendrez des lignes comme sur le BBQ.

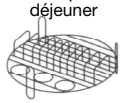
Panier à vapeur

Il peut être utilisé pour cuire les légumes à la vapeur… ou pour faire des frites sans gras… ou pour faire cuire à la vapeur du poisson enveloppé dans du papier d'aluminium, etc.

Plateau à brunir

Cet accessoire spécialement conçu pour le four Flavorwave Turbo sert à brunir ou à rendre les aliments croustillants par oxydation.

Plateau pour le déjeuner

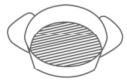


Il est parfait pour préparer votre déjeuner préféré. Placez des tranches de pain, du bacon et des œufs sur la grille et faites tout cuire en même temps.

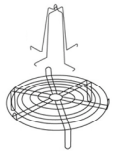
Anneau d'expansion

L'anneau d'expansion du Flavorwave Turbo permet de cuire de plus grosses pièces de dinde, de poulet, de jambon, etc. Insérez l'anneau entre le bol de verre et le couvercle pour ajouter 9 cm de hauteur supplémentaires au bol du Flavorwave Turbo.

Poêle à frire Quick: avec enduit antiadhésif



Placez la poêle à frire Quick sur le support de métal de la poêle. Déposez le couvercle du FlavorWave Oven Turbo avec l'élément chauffant halogène par-dessus et vous êtes prêt à préparer des plats dans la poêle à frire. Veuillez vous référer à la section « Comment utiliser le FlavorWave Oven Turbo » du manuel d'utilisation pour régler la température et le temps.



Grille à rôtir

Pour faire rôtir une dinde ou un poulet entier, vous pouvez utiliser la grille à rôtir. Placez la grille à rôtir sur la grille inférieure et déposez-y ensuite votre dinde ou poulet entier. Note : doit être utilisé avec l'anneau d'expansion

Grille à rôtir – Montage

- La grille à rôtir est composée de deux pièces de métal distinctes (fig. 1).
- Sur le dessus, la pièce de métal a un trou (gauche).
- Sur le dessus, la pièce courbe vers le haut (droite).
- Prenez la pièce de droite et enfilez une extrémité dans le trou de la pièce de gauche. La partie recourbée sur le dessus devrait se retrouver dans le trou de la pièce de gauche.
- Pour placer la grille à rôtir sur la grille supérieure, fixez les extrémités de la grille à rôtir montée sur les courbes désignées sur la grille supérieure (fig. 2).

Le poulet, les dindes à rôtir, etc. sont placés par-dessus les pièces de métal montées (grille à rôtir).

Fig. 1

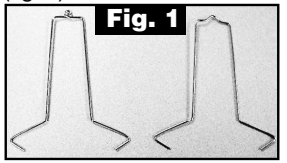


Fig. 2

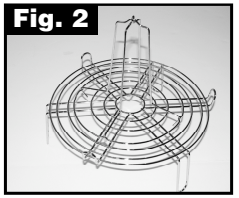
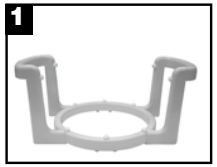
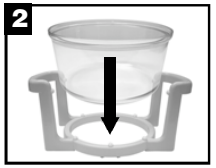


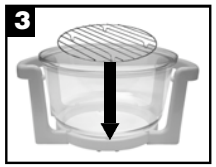
SCHÉMA DU MONTAGE DES PIÈCES



Placez le support du bol sur une surface solide.



Placez le bol de verre dans le support du bol.



Placez la(les) grille(s) dans le bol de verre.

Placez le couvercle sur le bol de verre.

Le montage est maintenant terminé.

AVANT DE COMMENCER À CUISINER

PRÉPARER VOTRE FLAVORWAVE OVEN® TURBO

! POUR LA PREMIÈRE UTILISATION SEULEMENT

Vous devez faire chauffer le FLAVORWAVE OVEN® TURBO une fois avant de faire cuire des aliments dans l'appareil. En préparant votre four selon les instructions suivantes, il dégagera une légère odeur de brûlé. En réalité, le four brûle les lubrifiants excédentaires qu'on trouve dans les éléments chauffants de l'appareil. Ce processus est inoffensif pour vous comme pour l'appareil.

SUIVEZ CES ÉTAPES FACILES…

- Essuyez l'intérieur du bol de verre avec une éponge humide
- Mettez le couvercle bien en place sur le four
- Réglez la minuterie à cinq (5) minutes
- Réglez le thermostat à 250°C/482°F et allumez le four
- Quand la minuterie a éteint le four, laissez-le refroidir pendant cinq minutes
- Essuyez l'intérieur du bol de verre avec une éponge humide une seconde fois

VOTRE FOUR FLAVORWAVE TURBO EST MAINTENANT PRÊT À CUIRE VOTRE PREMIER REPAS!

IMPORTANT : NE LAVEZ PAS LE COUVERCLE DANS L'EAU OU LE LAVE-VAISSELLE ET NE L'IMMERGEZ PAS DANS L'EAU. VOUS POUVEZ LAVER LA SURFACE EXTÉRIEURE DÉLICATEMENT AVEC UN CHIFFON OU UNE ÉPONGE HUMIDE.

⚠ Pour le modèle AX767MH : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son intermédiaire de service ou des personnes de même qualification pour éviter les dangers.

atteint 260°C (500°F), le cycle recommencera à « nettoyage » (WASH) (Note : vous pouvez modifier le réglage de la température pendant la cuisson en appuyant sur le bouton TEMP).

7. Sélection de la vitesse du ventilateur : appuyez sur le bouton SPEED pour modifier la vitesse du ventilateur. Le voyant se déplacera de gauche à droite. Quand vous aurez atteint la vitesse élevée (HIGH), le cycle recommencera à LOW. (Note : vous pouvez modifier la vitesse du ventilateur pendant la cuisson en appuyant sur le bouton SPEED).
8. Pour commencer la cuisson, appuyez sur le bouton START. L'appareil ne se mettra pas en marche si la durée, la température et la vitesse du ventilateur ne sont pas déterminées et si la poignée de sécurité (ou le couvercle) n'est pas baissée. (Note : en débranchant l'appareil, la programmation sera effacée.).
9. Quand la minuterie atteint « 00:00 », le cycle de cuisson est terminé. L'appareil sonnera six fois. Au même moment, le voyant de marche s'éteindra, mais le voyant de la température restera allumé.
   Si la température du four dépasse 150°C (300°F), le voyant lumineux du ventilateur clignotera. Le ventilateur continuera de fonctionner pour permettre à l'élément chauffant de refroidir. Quand la température du four est inférieure à 150°C (300°F), le ventilateur cesse de fonctionner et le voyant lumineux cesse de clignoter.
10. Appuyez sur le bouton CLEAR pour remettre toutes les fonctions à zéro. La minuterie reviendra à « 00:00 », le voyant de la température s'éteindra et la minuterie s'arrêtera. Le ventilateur arrêtera de fonctionner si la température est inférieure à 150°C (300°F). Toutefois, si la température du four dépasse 180°C (350°F), la vitesse du ventilateur passera à LOW et il commencera à dissiper la chaleur. Pendant ce temps, le voyant de la vitesse restera à la position originale et clignotera jusqu'à ce que la température du four ait descendu sous la barre des 150°C (300°F).
11. Pendant la cuisson, quand le four atteint la température sélectionnée, le voyant de température clignote. Toutefois, quand la température du four descend sous la température choisie, le voyant s'illumine de nouveau sans clignoter.

Comment utiliser le bras d'expansion :

1. Appuyez sur le bouton de sécurité et maintenez-le dans sa position de relâchement, tel qu'illustré en 1, à la figure 6.
2. Remontez le bouton poussoir et soulevez le couvercle jusqu'à la position d'expansion, tel qu'illustré en 2, à la figure 6.

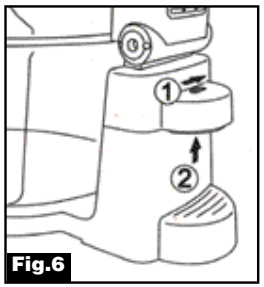


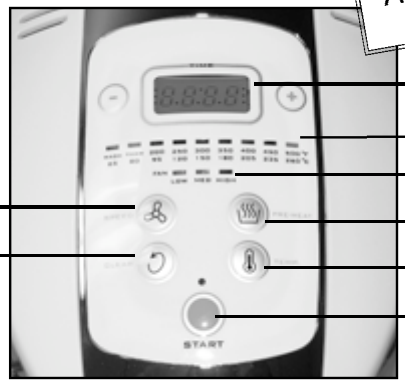
Fig.6

! N'appuyez pas sur le bouton de sécurité lorsque vous déplacez ou que vous touchez à l'appareil.

COMMENT UTILISER LE FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

(AX-797DH)

ARTICLE EN OPTION

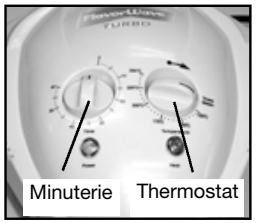


1. Branchez une extrémité du cordon d'alimentation au dos du couvercle (AX-797DH) et la fiche dans une prise de courant alternatif standard.
2. La minuterie numérique affichera « 00:00 », le voyant de la température sera à 65°C (WASH) et le voyant du ventilateur indiquera HIGH (élevé). Si ce n'est pas le cas, appuyez sur CLEAR pour revenir au réglage susmentionné. Note : prévoyez un écart de 5 à 7 minutes pour un réglage à 60 minutes.
3. Placez la grille inférieure dans le bol de verre du four. (Note : utilisez la grille inférieure pour toutes les recettes, à moins d'indication contraire). Placez les aliments directement sur la grille, à moins d'indication contraire.
4. **Si la recette demande un préchauffage, suivez cette procédure :** Appuyez sur le bouton PRE-HEAT. Le four fonctionnera à la température et à la vitesse du ventilateur les plus élevées pendant six minutes. Le préchauffage est terminé quand la minuterie affiche « 00 :00 » et que le voyant du ventilateur clignote. Appuyez sur la flèche orientée vers le haut pour augmenter le temps de préchauffage, au besoin.
5. Sélection de la durée : appuyez légèrement sur les boutons « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la durée choisie. Le temps est divisé en minutes et peut atteindre 23 heures et 59 minutes. En maintenant le bouton « - » enfoncé, les minutes défileront plus rapidement. Le bouton CLEAR remettra la minuterie à zéro. (Note : vous pouvez changer la durée de cuisson pendant la cuisson en appuyant sur les boutons « + » ou « - »).
6. Sélection de la température : appuyez légèrement sur le bouton TEMP pour faire monter le sélecteur de température d'un degré à l'autre, de gauche à droite. Un voyant indiquera la température sélectionnée. Quand vous aurez

COMMENT UTILISER LE FLAVORWAVE OVEN® TURBO (AX-767MH)

1. Fixez le support du couvercle tel qu'illustré à la figure 1.
2. Placez la grille supérieure ou inférieure dans le bol de verre du four. **NOTE : Utilisez la grille inférieure pour toutes les recettes, à moins d'indication contraire.**
3. Placez les aliments directement sur la grille, à moins d'indication contraire.
4. Fixez bien le couvercle sur le four.
5. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique.

NOTE : LA POIGNÉE DOIT ÊTRE EN POSITION HORIZONTALE POUR QUE VOUS PUISSIEZ ALLUMER LE FOUR. QUAND LA POIGNÉE EST EN POSITION VERTICALE, LE FOUR EST ÉTEINT.

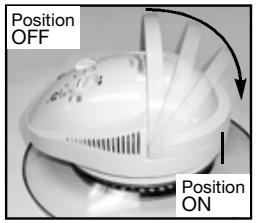


Thermostat

6. Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire pour le régler à la température désirée. Référez-vous au « guide de référence ». **NOTE :** Pendant la cuisson, quand le four atteint la température choisie, il s'éteindra et se remettra en marche automatiquement (c'est normal).

Minuterie : pour régler la minuterie

7. **Tournez le bouton de la minuterie dans le sens horaire jusqu'à 60 minutes et ramenez-le ensuite vers le temps désiré.** Note : prévoyez un écart de 5 à 7 minutes pour un réglage de la minuterie à 60 minutes.
8. Descendez la poignée de sécurité (jusqu'à ce que vous entendiez un clic) jusqu'à la position ON.
9. Quand la minuterie arrivera à la fin du cycle de cuisson, elle s'arrêtera et vous entendrez un son de cloche.
10. Retirez soigneusement le couvercle et placez-le sur son support tel qu'illustré à la figure 3.
11. Vous pouvez maintenant retirer les aliments du four. Rappelez-vous que la nourriture est chaude dans le four, soyez extrêmement vigilant. Utilisez les pinces fournies pour retirer la grille et la nourriture du four, tel qu'illustré à la figure 2.



! Toutes les surfaces de verre du four deviennent très chaudes. Toucher ces surfaces avant que le four ait refroidi peut causer des brûlures. Ne touchez à aucune pièce de verre du four avant qu'il ait refroidi.

Fig.1

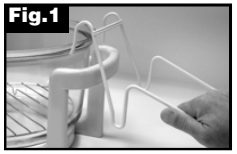
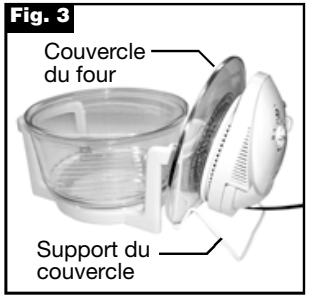


Fig.2

Fig. 3



NETTOYER VOTRE FOUR

⚠ DÉBRANCHEZ TOUJOURS LE FOUR AVANT DE LE NETTOYER

NETTOYAGE LÉGER
- Débranchez le four et laissez-le refroidir.
- Utilisez une éponge ou un chiffon avec un détergent à vaisselle doux et de l'eau chaude pour nettoyer le bol de verre.
- Rincez bien pour enlever toute trace de détergent.
- Note : n'immergez jamais le couvercle dans aucun liquide.

NETTOYAGE NORMAL
- Débranchez le four et laissez-le refroidir.
- Essuyez le couvercle et le boitier du ventilateur avec un chiffon ou une éponge humide et du détergent à vaisselle doux.
- Ne nettoyez pas avec des brosses en laine d'acier ou des articles abrasifs.
- Nettoyez les grilles avec du détergent à vaisselle doux et de l'eau.
- Nettoyez les pièces en métal en utilisant une éponge ou un chiffon et un détergent à vaisselle doux. Nettoyez. Si vous devez frotter, utilisez un tampon à récurer de nylon ou de polyester.

! N'UTILISEZ PAS LE FOUR AVANT QU'IL SOIT COMPLÈTEMENT SEC

AUTO-NETTOYAGE DU BOL DE VERRE
- Ajoutez de l'eau du robinet jusqu'à la marque indiquée sur le support du bol, tel qu'illustré à la figure 4.
- Ajoutez un peu de détergent à vaisselle doux.
- Replacez le couvercle et branchez le four.
- Réglez la commande de la chaleur à WASH et réglez la minuterie à 10 minutes. (L'air chaud qui circule crée une turboaction qui aide à déloger les taches tenaces dans le bol).
- Après le nettoyage, rincez à l'eau chaude pour enlever tout résidu de savon.

Fig.4

BOL DE VERRE LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE
Le bol de verre et les grilles peuvent être lavés au lave-vaisselle. Toutefois, ne lavez jamais le couvercle dans le lave-vaisselle et ne l'immergez dans aucun liquide.
Retirez le bol de son support avant de le mettre au lave-vaisselle.

SOUVENEZ-VOUS…
- Débranchez le four avant de nettoyer le couvercle.
- Laissez refroidir le four avant de le nettoyer.
- N'immergez jamais le couvercle dans l'eau.
- N'ajoutez pas d'eau au-dessus de la ligne indiquée sur le bol de verre lors de l'auto-nettoyage.
- Ne mouillez pas le boitier du ventilateur.

Fig.5

SÉCHER LE FOUR
- Le four doit toujours être séché après le nettoyage pour éviter que de la moisissure se forme sur le couvercle.
- Assurez-vous que le four est débranché, laissez le couvercle entrouvert et laissez le four sécher complètement, tel qu'illustré à la figure 5.

! POUR ÉVITER LES FISSURES, LAISSEZ LE BOL DE VERRE REFROIDIR AVANT DE VERSER DE L'EAU OU DE FAIRE L'AUTO-NETTOYAGE

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM

SCHÉMA DU PRODUIT ET DES ACCESSOIRES

FLAVORWAVE OVEN® TURBO PLATINUM (AX-797DH)